



西新潟中央病院

## NST NEWS 第3号

NST: Nutrition Support Team

発効日：2013年12月3日

担当：NST委員会

編集：栄養管理室

連絡先：内線1303

### NSTミニレクチャー 第3回 ～半固形栄養剤の話～

月に1度の栄養の勉強、NSTミニレクチャーのコーナーです。第3回は、半固形栄養剤のお話です。

#### Q・半固形栄養剤って？

**A・通常の液体の栄養剤よりも粘度を高くしたものです。**

サラサラした液体ではなく、ケチャップのようなとろみのある性状をしています。

その性質上細い経鼻チューブでは詰まってしまうため、原則として**胃瘻(PEG)**の方が対象となります。

#### Q・どんなメリットがあるの？

**A・液体の栄養剤に比べて、多くの利点があります。**

- ・短時間で投与でき、拘束時間が短縮。(300～400kcal分の栄養剤が、15～30分程度で投与可能)
- ・液体の栄養剤と比べて胃食道逆流を起こしにくく、誤嚥性肺炎の予防に有用。
- ・胃で栄養剤が滞留する時間が長くなるため、下痢を起こしにくい。
- ・胃瘻の瘻孔部分からの栄養剤の漏れを起こしにくい。

当院では「**メディエフプッシュケア**」が半固形栄養剤に該当します。  
褥瘡のリスクがあり栄養投与の時間を短くしたい方や、肺炎、下痢を  
起こしやすい方がいる場合は、ぜひ1度お試しください。

※注意点としては水分が少ないため、白湯の投与が多めに必要です。



当院採用の半固形栄養剤。

12月より右の「メディエフプッシュ  
ケア2.5」に切り替わります。

(文責：栄養管理室 澤田周矢)

### 食事オーダー 一口メモ

難しいと話題の(?)食事オーダーについて、ちょっとしたテクニックをご紹介します。

#### Q・午後入院なのに、食事を昼からで入力してしまった！

**A・食事オーダー画面の右上、「入院取消」を入力すると、間違ったオーダーを消すことができます。**



#### Q・高血圧食と心臓病食の違いって？

**A・心臓病のある方には心臓病食を出していただいた方が、病院の収益につながります。**

治療食を提供すると「特別食加算」という加算がつきますが、高血圧食はなんとこれがつきません。

心不全や狭心症の病名がある場合は、高血圧食ではなく心臓病食のオーダーをお願いします。

### 栄養関連学会のお知らせ

2014/1/11～1/12 日本病態栄養学会

2014/1/25～1/26 国立病院栄養研究学会

2014/2/27～2/28 日本静脈経腸栄養学会

### 編集後記

12月22日は冬至です。冬至は一年で最も昼間の短い日と言われ、かぼちゃを食べる風習があります。実際かぼちゃには免疫に重要なビタミンAに変わるカロテンが多く含まれており、風邪予防に効果的です。昔ながらの風習には、栄養学が深く関わっています。